

Malvasia Frizzante



CIVARDI RACEMUS



Dati tecnici

Tipologia	Colli Piacentini Bianco frizzante secco DOC
Zona di produzione	Comune di Ziano Piacentino nella Doc Colli Piacentini
Uve	Malvasia aromatica di Candia 100%
Resa in vigna	90 quintali/ha
Vinificazione	La raccolta delle uve avviene esclusivamente a mano con conseguente selezione dei grappoli migliori. Il mosto proveniente dalla pigiatura viene immediatamente pressato e fatto fermentare in apposite botti con controllo temperatura per migliorare i profumi e i bouquet finali. Quindi viene filtrato in modo da mantenere inalterati i gusti e i sentori caratteristici del vitigno aromatico e il grado zuccherino voluto.
Annata	2017
Aspetto visivo	Giallo paglierino, cristallino e piacevolmente frizzante
Aspetto olfattivo	Decisamente intenso e persistente, aromatico tipico del vitigno
Aspetto gustativo	Morbido e secco al palato, fresco, con una buona persistenza di frutta bianca.
Accostamenti	Ideale in abbinamento ad antipasti misti, crostacei, fritto misto, risotti di mare e carni bianche delicate
Gradazione alcolica	12% vol.
Servire a	10° C
Residuo Zuccherino	12,70 g/l

Disponibile in Bottiglie 0,75 l

Caratteristiche organolettiche

curiosità

La Malvasia Aromatica di Candia è un vitigno dalle origini antiche, la cui presenza in Emilia Romagna è attestata da secoli. Deve il nome al porto greco di Monemvasia, da cui pregiati vini prodotti a Creta partivano alla volta della Serenissima.

Si trattava di uvaggi caratterizzati dalla tecnica dell'appassimento dei grappoli al sole. Quando a metà del 1500 la conquista di Creta da parte dei Turchi mise in pericolo il fiorente commercio vinicolo gestito dai veneziani, questi favorirono l'introduzione dei vitigni che costituivano questo vino sulle principali rotte che facevano capo alla Repubblica. Parallelamente, venne chiamato Malvagia, poi Malvasia, qualsiasi vino prodotto con la tecnica dell'appassimento (per questo esistono oggi almeno 17 varietà di Malvasia del tutto diverse l'una dall'altra). In Emilia, la Malvasia più ricca di personalità, l'Aromatica di Candia, trovò sulle dolci colline di Piacenza suoli ricchi d'argilla e clima temperato, ideali per la maturazione dei suoi grappoli dorati.